

**Протокол испытаний № 1112-В-21-3323-Д (~~1112-А-21-3069-Д~~)/1 от 17.08.2021**

**Наименование образца испытаний:** Мясо и мясные продукты \ Консервы мясные и мясосодержащие, Свинина тушеная высший сорт, вес 325г., дата изготовления 15.04.2021 г. Жб  
**заказчик:** АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. ДОМ 12  
**основание для проведения лабораторных исследований:** на основании договора  
**место отбора проб:** Российская Федерация, г. Москва, -  
**производство:** -  
**дата изготовления:** 15.04.2021  
**срок годности:** -  
**ветеринарное свидетельство/сертификат:** -  
**вид упаковки доставленного образца:** опломбированная упаковка  
**состояние образца:** доставлен в установленных сроках годности, с соблюдением условий хранения, целостность не нарушена  
**масса пробы:** 325 грамм  
**количество проб:** 8 проб  
**дата поступления:** 22.06.2021  
**даты проведения испытаний:** 22.06.2021 - 17.08.2021

**на соответствие требованиям:** проект СТО 46429990-182-2021

**примечание:** пломба наклейка синяя № 53055923, шифр 220РСК0011/3. Данные, содержащиеся в полях "наименование образца испытаний, заказчик, основание для проведения лабораторных исследований, место отбора проб, дата изготовления, вид упаковки доставленного образца, масса пробы, количество проб, на соответствие требованиям" предоставлены заказчиком. Лаборатория не несёт ответственности за достоверность этих сведений. Профильные отделы, проводившие испытания: отдел санитарной и клинической микробиологии.

**Результаты испытаний:**

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	НД на метод испытаний
Органолептические показатели						

1	Внешний вид бульона	-	<p>В нагретом состоянии цвет светло-желтый, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев и выплавленного жира в виде жировых капель на поверхности бульона. Объем белковых веществ в виде хлопьев составляет 4,5% от общего объема бульона. Во время оценки образца бульон не изменяет своего агрегатного (жидкого) состояния.</p>	-	<p>В нагретом состоянии цвет светло-желтый, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев и выплавленного жира в виде жировых капель на поверхности бульона. Объем белковых веществ в виде хлопьев не должен составлять более 5% от общего объема бульона. Бульон при температурах хранения, транспортирования и реализации от 0° до +20°С (кроме выплавленного жира) не изменяет своего агрегатного (жидкого) состояния.</p>	<p>ГОСТ 33741-2015 - Консервы мясные и мясосодержащие. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей</p>
2	Органолептические показатели	-	<p>Запах и вкус: Свойственные соответствующему тушеному свиному мясу с пряностями, без посторонних запаха и привкуса.          Внешний вид: В разогретом состоянии - кусочки свинины произвольной формы массой более 30 г, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов, в бульоне. При извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму, частично распадаются на кусочки. Наличие кровяных сгустков на мясе не обнаружено. Слишком мало желе. Слой шпика слишком тонкий. Неравномерный цвет по краям и в середине. Консистенция мяса: несочная, непереваренное. Посторонних примесей не обнаружено. Общая органолептическая оценка консервов по 5-ти бальной шкале с учетом коэффициента весомости 5 баллов.</p>	-	<p>Запах и вкус: Свойственные соответствующему тушеному свиному мясу с пряностями, без посторонних запаха и привкуса. Внешний вид: В разогретом состоянии - кусочки свинины произвольной формы массой не менее 30 г, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов, в бульоне. При извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму, возможно частичное распадение кусочков. Наличие кровяных сгустков на кусочках мяса не допускается. Консистенция мяса: Мясо сочное, непереваренное. Посторонние примеси не допускаются. Общая органолептическая оценка консервов по 5-ти бальной шкале с учетом коэффициента весомости, должна быть не менее 4,8 баллов.</p>	<p>ГОСТ 33741-2015 - Консервы мясные и мясосодержащие. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей</p>

17.08.2021

## ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 940/11

От 13.07.2021 г.

Договор № ЮЛ89-2017/РСК от 06.06.2017 г.

НАИМЕНОВАНИЕ ОБРАЗЦА ИСПЫТАНИЙ*	СВИНИНА ТУШЕНАЯ ВЫСШИЙ СОРТ (ОБРАЗЕЦ ОБЕЗЛИЧЕН) 220РСК0011/2	
НД (ТД) НА ПРОДУКЦИЮ*	НЕ ПРЕДОСТАВЛЕН	
ЗАКАЗЧИК (включая юридический и фактический адрес)*	АНО «РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА» (Роскачество), РФ, 119071, город Москва, улица Орджоникидзе, дом 12	
ИЗГОТОВИТЕЛЬ (включая юридический и фактический адрес)*	Информация не указана	
ЦЕЛЬ ПРОВЕДЕНИЯ ИСПЫТАНИЙ*	ГИСТОЛОГИЧЕСКОЕ И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ, ОПРЕДЕЛЕНИЕ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИХ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ПО ТРЕБОВАНИЮ ЗАКАЗЧИКА	
МЕСТО ОТБОРА ОБРАЗЦА*	-	
ДАТА, ВРЕМЯ / АКТ ОТБОРА ОБРАЗЦА*	ДАТА ОТБОРА: 22.06.2021 г.	АКТ ОТБОРА: Акт передачи б/н от 22.06.2021 г.
ОТБОР ПРОИЗВЕДЕН*	Не указано	
МАССА ПАРТИИ/ РАЗМЕР ПАРТИИ/НОМЕР ПАРТИИ*	Не указана	
КОЛИЧЕСТВО ОБРАЗЦА*	7 б.×325 г	
НОМЕР (КОД) ОБРАЗЦА	ОБР.№ 11 (940 А/11)	
НОМЕР ЗАЯВКИ, ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ ОБРАЗЦА	№ 940 А от 22.06.2021 г.	
УПАКОВКА*	НАИМЕНОВАНИЕ УПАКОВКИ: Жестяная банка, пломба 5305592	ЦЕЛОСТНОСТЬ УПАКОВКИ: Не нарушена
ДАТА ИЗГОТОВЛЕНИЯ*	15.04.2021 г.	
СРОК ГОДНОСТИ*	Не более 5 лет	
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ*	Хранить при температуре от 0 до +20°C и относительной влажности воздуха не более 75%.	
ОПИСАНИЕ ЭТИКЕТКИ (СОСТАВ)*	-	
СПОСОБ ДОСТАВКИ ОБРАЗЦА*	Автотранспорт	
ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ ИСПЫТАНИЙ	ДАТА НАЧАЛА: 22.06.2021 г.	ДАТА ОКОНЧАНИЯ: 05.07.2021 г.
НОРМАТИВНЫЙ ДОКУМЕНТ*	-	

### РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

**ГИСТОЛОГИЧЕСКОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ (ГОСТ 31796-2012, ГОСТ 31474-2012, ГОСТ 31500-2012, ГОСТ 31479 -2012, ГОСТ 19496-2013):**

ОБРАЗЕЦ ВКЛЮЧАЕТ В СВОЙ СОСТАВ МЫШЕЧНУЮ, СОЕДИНИТЕЛЬНУЮ И ЖИРОВУЮ ТКАНИ, ЛУК РЕПЧАТЫЙ, ПРЯНОСТИ, ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ.

В СОСТАВЕ ПРЕДСТАВЛЕННОГО ОБРАЗЦА БЕЛКОВЫХ КОМПОНЕНТОВ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ И РАСТИТЕЛЬНЫХ ДОБАВОК УГЛЕВОДНОЙ ПРИРОДЫ (КАМЕДЕЙ, КАРРАГИНАНА, КРАХМАЛА) НЕ ОБНАРУЖЕНО.

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ (НД НА МЕТОДИКУ-ГОСТ 33741-2015):**

НАИМЕНОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЯ	ФАКТИЧЕСКОЕ ЗНАЧЕНИЕ
ЗАПАХ И ВКУС	СВОЙСТВЕННЫЕ СВИНОМУ ТУШЕНОМУ МЯСУ С ПРЯНОСТЯМИ, БЕЗ ПОСТОРОННИХ ЗАПАХА И ПРИВКУСА
ВНЕШНИЙ ВИД	В РАЗОГРЕТОМ СОСТОЯНИИ МЯСО КУСОЧКАМИ ПРОИЗВОЛЬНОЙ ФОРМЫ БЕЗ ГРУБОЙ СОЕДИНИТЕЛЬНОЙ ТКАНИ, КРУПНЫХ КРОВЕНОСНЫХ СОСУДОВ И ЛИМФАТИЧЕСКИХ УЗЛОВ В БУЛЬОНЕ. ПРИ ИЗВЛЕЧЕНИИ ИЗ БАНКИ КУСОЧКИ КУСОЧКИ МАССОЙ МЕНЕЕ 30 Г СОСТАВЛЯЮТ МЕНЕЕ 10% ОБЩЕЙ МАССЫ МЯСА.
КОНСИСТЕНЦИЯ	МЯСО НЕДОСТАТОЧНО СОЧНОЕ ПЕРЕВАРЕННОЕ
ВНЕШНИЙ ВИД БУЛЬОНА	В НАГРЕТОМ СОСТОЯНИИ ЦВЕТ ЖЕЛТЫЙ С НАЛИЧИЕМ ВЗВЕШЕННЫХ БЕЛКОВЫХ ВЕЩЕСТВ В ВИДЕ ХЛОПЬЕВ
ПОСТОРОННИЕ ПРИМЕСИ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ

НАИМЕНОВАНИЕ ОПРЕДЕЛЯЕМЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ	ЕДИНИЦА ИЗМЕРЕНИЯ	НД НА МЕТОДИКУ ИССЛЕДОВАНИЙ	РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ	ДОПУСТИМЫЙ УРОВЕНЬ
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ: 1. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп <i>B.cereus</i> и <i>B.polymyxa</i> в 1 г:	г	ГОСТ 30425-97	НЕ ОБНАРУЖЕНО В 1.0	НЕ ДОПУСКАЮТСЯ В 1.0
2. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B.subtilis</i> в 1 г:	г	ГОСТ 30425-97	НЕ ОБНАРУЖЕНО В 1.0	НЕ БОЛЕЕ 11 КЛЕТОК
3.1 Мезофильные клостридии <i>C.perfringens</i> в 1 г:	г	ГОСТ 30425-97	НЕ ОБНАРУЖЕНО В 1.0	НЕ ДОПУСКАЮТСЯ В 1.0
3.2 Мезофильные клостридии (кроме <i>C.botulinum</i> и (или) <i>C.perfringens</i> ) в 1 г:	г	ГОСТ 30425-97	НЕ ОБНАРУЖЕНО В 1.0	НЕ БОЛЕЕ 1 КЛЕТКИ
4. Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и(или) плесневые грибы, и(или) дрожжи в 1 г:	г	ГОСТ 30425-97	НЕ ОБНАРУЖЕНО В 1.0	НЕ ДОПУСКАЮТСЯ В 1.0
5. Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г:	г	ГОСТ 30425-97	НЕ ОБНАРУЖЕНО В 1.0	НЕ ДОПУСКАЮТСЯ В 1.0

НАИМЕНОВАНИЕ ОПРЕДЕЛЯЕМЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ	ЕДИНИЦА ИЗМЕРЕНИЯ	НД НА МЕТОДИКУ ИССЛЕДОВАНИЙ	РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ	ДОПУСТИМЫЙ УРОВЕНЬ
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:				
МАССОВАЯ ДОЛЯ СОЛИ	%	ГОСТ 26186-84 (п.3)	1.28±0.15	
МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА	%	ГОСТ 26183-84	18.2±1.4	
МАССОВАЯ ДОЛЯ БЕЛКА	%	ГОСТ 25011-2017 (п.6)	17.5±2.6	
УГЛЕВОДЫ	%	МУ 1-40/3805	НЕ ОБНАРУЖЕНО	
МАССОВАЯ ДОЛЯ МЯСА И ЖИРА	%	ГОСТ 33741-2015	70.7	
КИСЛОТНОЕ ЧИСЛО	мгКОН/г	ГОСТ Р 55480-2013	1.93±0.19	
ПЕРЕКИСНОЕ ЧИСЛО	мЭКВ/кг	ГОСТ 34118-2017	3.86±0.38	

Протокол испытаний № 9420  
от 01.07.2021

Лабораторный № 9457

Образец: Свинина тушеная высший сорт, вес 325 г., дата изготовления 15.04.2021 г., жб. Шифр 220РСК 0011/1. Номер  
пломбы 5305591.

Изготовитель: ,

Заявитель: АНО "Роскачество"

Юридический РФ, 119071, город Москва, улица Орджоникидзе, дом 12  
адрес:

Фактический РФ, 119071, город Москва, улица Орджоникидзе, дом 12  
адрес места  
осуществления  
деятельности:

Упаковка: Составная жестяная банка, помещенная в картонную коробку, опечатанную клейкой лентой с пломбой "5305591".  
Целостность упаковки не нарушена.

Маркировка: -

Этикетка: 220РСК 0011/1

Задание: ТЗ АНО "Роскачество".

Заключение:

Результаты испытаний

Физико-химические показатели

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
Массовая доля сорбиновой кислоты и ее солей сорбатов (в пересчете на сорбиновую кислоту), %	менее 0,001		ГОСТ 33809-2016
Массовая доля бензойной кислоты и ее солей бензоатов (в пересчете на бензойную кислоту), %	менее 0,001		ГОСТ 33809-2016
Тартразин (E102), мг/кг	не обнаруж.		ГОСТ Р ИСО 13496-2013
Желтый "солнечный закат" FCF (E110), мг/кг	не обнаруж.		ГОСТ Р ИСО 13496-2013
Понсо 4R (E124), мг/кг	не обнаруж.		ГОСТ Р ИСО 13496-2013
Синий патентованный V (E131), мг/кг	не обнаруж.		ГОСТ Р ИСО 13496-2013
Индигокармин (E132), мг/кг	не обнаруж.		ГОСТ Р ИСО 13496-2013

К протоколу испытаний № 9420

Показатели безопасности			
Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
Нитрозамины (сумма НДМА и НДЭА) , мг/кг	менее 0,001		МУК 4.4.1.011-93

Оборудование:  
Весы лабораторные электронные Adventurer AR2140, зав. № 1226340804  
Микрошприц серии МШ-1М, зав. № 221  
Спектрофлуориметр RF-6000, зав. № 40245601062 SA  
Термометр стеклянный ртутный максимальный, зав. № 555, от +20 °С до +220 °С

Начало испытаний: 22.06.2021  
Окончание испытаний: 01.07.2021

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 655/11**

От 13.07.2021 г.

Договор № ЮЛ89-2017/ПСК от 06.06.2017 г.

НАИМЕНОВАНИЕ ОБРАЗЦА ИСПЫТАНИЙ	СВИНИНА ТУШЕНАЯ ВЫСШИЙ СОРТ (ОБРАЗЕЦ ОБЕЗЛИЧЕН) 220РСК0011/2	
НД (ТД) НА ПРОДУКЦИЮ	НЕ ПРЕДОСТАВЛЕН	
ЗАКАЗЧИК (включая юридический и фактический адрес)	АНО «РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА» (Роскачество), РФ, 119071, город Москва, улица Орджоникидзе, дом 12	
ИЗГОТОВИТЕЛЬ (включая юридический и фактический адрес)	Информация не указана	
ЦЕЛЬ ПРОВЕДЕНИЯ ИСПЫТАНИЙ	ОПРЕДЕЛЕНИЕ МАССЫ НЕТТО	
МЕСТО ОТБОРА ОБРАЗЦА	-	
ДАТА, ВРЕМЯ / АКТ ОТБОРА ОБРАЗЦА	ДАТА ОТБОРА: 22.06.2021 г.	АКТ ОТБОРА: Акт передачи б/н от 22.06.2021 г.
ОТБОР ПРОИЗВЕДЕН	Не указано	
МАССА ПАРТИИ/ РАЗМЕР ПАРТИИ/НОМЕР ПАРТИИ	Не указана	
КОЛИЧЕСТВО ОБРАЗЦА	7 б.×325 г	
НОМЕР (КОД) ОБРАЗЦА	ОБР.№ 11	
НОМЕР ЗАЯВКИ, ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ ОБРАЗЦА	№ 655 з от 22.06.2021 г.	
УПАКОВКА	НАИМЕНОВАНИЕ УПАКОВКИ: Жестяная банка, пломба 5305592	ЦЕЛОСТНОСТЬ УПАКОВКИ: Не нарушена
ДАТА ИЗГОТОВЛЕНИЯ	15.04.2021 г.	
СРОК ГОДНОСТИ	Не более 5 лет	
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	Хранить при температуре от 0 до +20°C и относительной влажности воздуха не более 75%.	
ОПИСАНИЕ ЭТИКЕТКИ (СОСТАВ)	-	
СПОСОБ ДОСТАВКИ ОБРАЗЦА	Автотранспорт	
ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ ИСПЫТАНИЙ	ДАТА НАЧАЛА: 24.06.2021 г.	ДАТА ОКОНЧАНИЯ: 24.06.2021 г.
НОРМАТИВНЫЙ ДОКУМЕНТ	-	

**РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ**

НАИМЕНОВАНИЕ ОПРЕДЕЛЯЕМЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ	ЕДИНИЦА ИЗМЕРЕНИЯ	НД НА МЕТОДИКУ ИССЛЕДОВАНИЙ	РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ	ДОПУСТИМЫЙ УРОВЕНЬ
МАССА НЕТТО	г		328.495	